



Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt

An den Grossen Rat

05.8301.03 / 08.5114.02

ED/P058301/P085114
Basel, 23. Juni 2010

Regierungsratsbeschluss
vom 22. Juni 2010

Anzug Christine Heuss und Konsorten betreffend Gesamtkonzept für Mensabetriebe an den Basler Schulen

Anzug Roland Engeler-Ohnemus und Konsorten betreffend Mensabetriebe an den Basler Schulen

Der Grosse Rat hat an seiner Sitzung vom 19. Oktober 2005 den nachstehenden Anzug Christine Heuss und Konsorten dem Regierungsrat zum Bericht überwiesen:

„Seit der teilweisen und in Zukunft geplanten Einführung der 5-Tage-Woche haben die oberen Schulen Basels (Gymnasien und Fachmaturitätsschule) einen wesentlich höheren Bedarf zur Versorgung ihrer Schülerinnen und Schüler mit vollwertigen Mahlzeiten festgestellt. Viele Schulpflichtige gehen ohne Frühstück in den Unterricht, andere sind wiederum übergewichtig; mittags gehen die einen in ein Fast-Food-Lokal, und andere sind auf der Strasse, weil daheim nicht aufgetischt wird oder aufgrund einer zu kurzen Mittagspause nicht aufgetischt werden kann. Der Trend zur Ganztagschule und berufsbedingte Abwesenheit der Eltern verlangt nach einem Mittagstisch, der nicht nur ernährungswissenschaftlich ausgewogen ist und gut schmeckt, sondern altersgerecht, günstig und ansprechend genug ist, dass ihn Kinder und Jugendliche auch tatsächlich benützen wollen.

Es ist anerkannt, dass das gemeinsame Mittagessen zu einer sozialen Komponente im Schulalltag werden muss. Für einige Schulen, insbesondere diejenigen ohne eigene Mensabetriebe, ist dieses Anliegen zu einem bedeutenden Problem geworden, das in Basel-Stadt mittlerweile auch intensiv zwischen den Schulleitungen diskutiert wird.

Dabei spielt die Mensa nicht nur als Mittagstisch eine entscheidende Rolle, auch als betreuter Aufenthalts- und Begegnungsbereich in Rand- und Zwischenstunden bietet sie Schülerinnen und Schülern Gelegenheit, in pädagogischer Umgebung Aufgaben zu machen oder sich mit Lehrerinnen und Lehrern zu treffen.

Anlässlich der Beratung des Ausgabenberichts 05.0698.01 betreffend Einrichtung einer Mensa im Gymnasium Bäumlhof (dem die Bildungs- und Kulturkommission einstimmig zustimmt) sind einige Fragen aufgetaucht, die im direkten Zusammenhang mit der Natur des Ausgabenberichts als blosse Bauvorlage stehen. Die Bildungs- und Kulturkommission hätte sich mehr Angaben zu den bildungspolitischen Aspekten der Mensabetriebe in Basel sowie überhaupt zu den konzeptionellen Gedanken der Behörden zu diesem Thema gewünscht, insbesondere auch an jenen Standorten, wo sich Gymnasium und Weiterbildungsschule das Schularreal teilen. Die Bildungs- und Kulturkommission hält die Erarbeitung eines Gesamtkonzepts für Mensabetriebe an den Basler Schulen

für notwendig und bittet den Regierungsrat, die nachfolgenden Fragen zu prüfen und dazu zu berichten:

1. Kommt die Regierung dem Anliegen der Bildungs- und Kulturkommission zur Präsentation bzw. Erstellung eines Gesamtkonzeptes für Mensabetriebe an Basler Schulen nach?
2. Gibt es eine Gesamtübersicht des bestehenden und projektierten Mensaangebots an den Basler Schulen und wird sie der Legislative zur Verfügung gestellt?
3. Auf welche Schulen bzw. Schultypen ist der Fokus für Massnahmen im Bereich Mensabetrieb zu richten und warum?
4. Welche Planungen (Raumangebot, allfällige Betriebskosten und Investitionsbedarf) bestehen für Mensen an Basler Schulen?
5. Wird wegen des Kapazitätsausbaus bei den Schulmensen an anderer Stelle eingespart/kompensiert und wo?
6. Welche Rolle sollen die Schulen gegenüber ihren Mensen erhalten?
7. Gibt es einen Leistungsauftrag für den Mensabetrieb oder ist ein solcher vorgesehen?
8. Wer soll Vertragspartner bei der Einrichtung und Führung von Mensabetrieben sein?
9. Sind Partnerschaften („Joint Ventures“) denkbar?
10. Wie ist die Haftungspflicht geregelt?
11. Wie wird den unterschiedlichen Bedürfnissen und Rahmenbedingungen der Schulen hinsichtlich Mensabetriebs Rechnung getragen?
12. Wie soll die Preispolitik der Mensabetriebe aussehen?
13. Ist vorgesehen, dass bei wirtschaftlicher Unrentabilität aus strukturellen Gründen stützende Massnahmen zum Tragen kommen, um eine Versorgung der Schulpflichtigen weiterhin zu ermöglichen?
14. Besteht ein Qualitätsmanagement, um ernährungswissenschaftlich ausgewogene Menüs zu garantieren?

Christine Heuss, Stephanie Ehret Grundmann, Oswald Inglin, Gisela Traub, Hansjörg Wirz, Hans-Peter Wessels, Joël Thüring, Urs Joerg, Martin Lüchinger, Rolf Häring, Daniel Stolz, Doris Gysin, Oskar Herzig, Christine Wirz-von Planta, Maria Berger-Coenen“

Mit Beschluss vom 16. Januar 2008 hat der Grosse Rat, dem Antrag des Regierungsrates folgend, diesen Anzug stehen gelassen.

Der Grosse Rat hat an seiner Sitzung vom 4. Juni 2008 den nachstehenden Anzug Roland Engeler-Ohnemus dem Regierungsrat zum Bericht überwiesen:

„Seit kurzem verfügen erfreulicherweise sämtliche Oberen Schulen über eine eigene Mensa. Wie der Regierungsrat in der Antwort auf die Interpellation Roland Engeler-Ohnemus am 30. Januar 2008 schreibt, sind die Auflagen für den Verpflegungsstandard und die Betriebskosten anspruchsvoll. Das Erziehungsdepartement hat deshalb ein „Rahmenkonzept Aufenthaltsraum mit Verpflegungsmöglichkeit“ in Auftrag gegeben.

Die Unterzeichnenden begrüssen diesen Schritt. Sie haben allerdings auch konkrete Vorstellungen, welche Vorgaben den einzelnen Schulen für den Betrieb der Mensen gemacht werden sollten: So vertreten sie die Ansicht, dass an jedem Standort mindest ein gesundes, ausgewogenes Tagesmenü zum Maximalpreis von CHF 7.50 (vgl. Uni-Mensa) angeboten werden sollte. Diese obere Preislimite darf auch bei einer Preisbemessung des Menüs nach Gewicht nicht überschritten werden. Eine Quersubventionierung der Mittagessen in den Schulmensen durch den Verkauf von Süssgetränken und Snacks, wie dies gemäss der Antwort der Regierung auf den Anzug Heuss für einen kostendeckenden Betrieb nötig ist, lehnen die Unterzeichnenden ab. Allenfalls unterstützen

sie die Übernahme eine Defizitgarantie / eine Subventionierung des Essensangebot durch den Kanton.

Die Nachfrage nach den Essensangeboten in den Mensen ist erfreulich hoch. An verschiedenen Standorten kann nur dank Mehrschichtenbetrieb die Verpflegung der Schülerschaft einigermaßen gesichert werden. Schon aus diesem Grund ist es eine Illusion, dass die Schüler und Schülerinnen der umliegenden Schulhäuser die Mensen mitbenutzen können. Nach Ansicht der Unterzeichnenden muss deshalb abgeklärt werden, an welchen Standorten (z.B. WBS, BFS Basel) auch noch ein Bedarf für Schulmensen besteht.

Die Unterzeichnenden bitten deshalb den Regierungsrat zu prüfen und zu berichten,

1. Ob er den einzelnen Schulstandorten eine obere Preisvorgabe (max. CHF 7.50) für die Abgabe eines vollwertigen, gesunden Tagesmenüs in den Schulmensen machen will.
2. Ob er bereit ist, das Tagesmenü in den Mensen für die Schüler und Schülerinnen zu subventionieren, falls es zum obgenannten Maximalpreis -ohne Quersubventionierung durch den Verkauf von der Gesundheit nicht besonders zuträglichen Süssgetränken - nicht kostendeckend angeboten werden kann.
3. Ob an weiteren Schulstandorten (Weiterbildungsschule, Berufsfachschule Basel) ein Bedarf für Aufenthaltsräume mit Verpflegungsmöglichkeiten (Schulmensen) besteht.

Roland Engeler-Ohnemus, Maria Berger-Coenen, Brigitte Heilbronner-Uehlinger, Doris Gysin, Esther Weber-Lehner, Rolf Häring, Hermann Amstad, Gisela Traub, Sibylle Benz Hübner, Heidi Mück, Urs Müller-Walz, Eveline Rommerskirchen, Thomas Grossenbacher, Urs Joerg, Mustafa Atici“

Wir berichten zu diesen Anzügen wie folgt:

1. Ausgangslage und Stand

Mit der Einführung der Fünftageswoche musste der Unterricht von elf auf zehn Halbtage verdichtet werden. Dabei standen und stehen nicht nur weniger Zeitgefässe zur Organisation der vom Erziehungsrat festgelegten Unterrichtsstunden zur Verfügung, sondern auch weniger Raumkapazitäten. Die Verdichtung der Zeit- und Raumressourcen konnte namentlich an den Oberen Schulen (Gymnasien und Fachmaturitätsschule) nur mit einem Stundenplanregime aufgefangen werden, welches die Mittagspause verkürzt und im Interesse einer optimierten Raumnutzung auch Stundenplanlücken in den Klassenpensen vorsieht. Daraus ergab sich die Notwendigkeit, den Schülerinnen und Schülern Aufenthaltsräume mit Verpflegungsmöglichkeit zur Verfügung zu stellen.

In der Folge beschloss der Regierungsrat, an allen Standorten der weiterführenden Schulen der Sekundarstufe II Mensen einzurichten.

Das Erziehungsdepartement erliess ein Rahmenkonzept mit Minimalstandards für eine gesunde Verpflegung. Dieses orientiert sich an den Empfehlungen zum gesunden und genussvollen Essen und Trinken für Erwachsene der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Die in den Basler Schulen angebotene Verpflegung soll sich an der Lebensmittelpyramide orientieren: Reichlich Gemüse, Früchte, Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte, genügend Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier, Öle und Fette mit Mass sowie Süssigkeiten mit Mass und Genuss.

Der Betrieb der Mensen wurde in die Betriebsautonomie der Schulen übergeben. Verantwortlich für das Betriebskonzept, den Betrieb und die Wahl des Mensabetreibers sind die Schulleitungen. Die unternehmerische Freiheit der Rektorate und Direktionen ist für das Mensakonzept konstitutiv, denn nur so kann garantiert werden, dass die Mensa nicht ein Fremdkörper der Schule bleibt, sondern in das Bildungskonzept der Schule und in die Schulkultur integriert wird.

Die Finanzierung erfolgt nach folgender Massgabe:

- Der Kanton stellt die Infrastruktur (Räume, Mobiliar, Apparaturen und Kleininventar) kostenlos zur Verfügung; die Nebenkosten (Strom, Heizung, Wasser und Reinigung) werden ebenfalls vom Kanton getragen.
- Der eigentliche Verpflegungsbetrieb muss kostendeckend (betriebskostenneutral) geführt werden.
- Der Kanton unterstützt die Weiterbildungsschulen und die Schulen der Sekundarstufe II im Umfang von CHF 500'000 bei der Verbilligung von gesunder Verpflegung, bei der Umsetzung von Ernährungsprojekten und mit Betriebskostenzuschüssen, sofern die Mensa Teil des Aufenthaltsraumkonzepts ist und verpflichtet ist, den Betrieb auch während Randzeiten offen zu halten, die nicht rentabel sind. Diese Unterstützung ist an die Auflage gebunden, dass die Schulen über ein Konzept verfügen, welches zeigt, wie die Ziele für die Aufenthaltsraumsituation und die gesunde Verpflegung erreicht werden.

In der Zwischenzeit sind an den Standorten Bäumlhof, Leonhard, Kirschgarten, Wirtschaftsgymnasium/Wirtschaftsmittelschule, Fachmaturitätsschule und Allgemeine Gewerbeschule sowie Schule für Gestaltung Mensen gebaut und in Betrieb.

Am Standort Münsterplatz wird die Mensa im Sommer 2010 umgebaut.

Die Berufsfachschule Basel BFS kooperiert mit der Mensa im Gymnasium Leonhard. An der BFS wird ausserdem die Aufenthaltsraumsituation mit dem bereits bestehenden Kiosk verbessert und eine Mediothek geschaffen.

Die Schülerinnen und Schüler der Weiterbildungsschulen, welche mit Ausnahme des Standorts St. Alban auf den Arealen von Gymnasien verortet sind, können, sofern sie das wünschen, die Mensen der Gymnasien benutzen.

Die Mensen Bäumlhof, Wirtschaftsgymnasium/Wirtschaftsmittelschule und Fachmaturitätsschule haben als Betreiber den SV Service Schweiz gewählt, die Mensen Leonhard und Kirschgarten die Parterre AG Basel, die Mensa Münsterplatz den Betreiber Song Long Hy GmbH Basel und die Mensa der Allgemeinen Gewerbeschule sowie der Schule für Gestaltung die GAW Basel.

Sämtliche Mensen verfügen über ein vom Erziehungsdepartement genehmigtes Betriebs-, Aufenthaltsraum- und Ernährungskonzept. Das Angebot an Menus, Zwischenverpflegung und Getränken entspricht den oben erwähnten Vorgaben für gesunde Ernährung.

Die Preise lassen sich aufgrund der unterschiedlichen Verpflegungskonzepte nur mit Einschränkung vergleichen. Alle Mensen bieten kostenlos Wasser an sowie Salatbuffets und Salatteller, deren Preise sich um den Wert von CHF 5 bewegen. Die meisten Mensen führen Pasta- und Risottoteller für einen Preis zwischen CHF 5 und CHF 6. In gewissen Mensen können die Schülerinnen und Schüler die Grösse der Portionen selber bestimmen; abgerechnet wird nach Gewicht. So berechnen die Mensen des Gymnasiums Leonhard und des Gymnasiums Kirschgarten CHF 2.20 pro 100g für vegetarische Speisen und CHF 2.50 pro 100g für Fleischspeisen. Andere Mensen bieten Menus an. Die Preise bewegen sich zwischen CHF 7 und CHF 8. Die FMS führt auch kleine Portionen für CHF 5.

2. Die Fragen im Einzelnen

2.1 Anzug Christine Heuss und Konsorten betreffend Gesamtkonzept für Mensabetriebe an den Basler Schulen

1. *Kommt die Regierung dem Anliegen der Bildungs- und Kulturkommission zur Präsentation bzw. Erstellung eines Gesamtkonzeptes für Mensabetriebe an Basler Schulen nach?*

Ja. In der Zwischenzeit ist das Gesamtkonzept nicht nur erarbeitet, sondern mit Ausnahme des Standorts Berufsfachschule BFS Basel, welche mit der Umsetzung nach den Sommerferien 2010 startet, auch realisiert. Die Umbauarbeiten der Mensa Münsterplatz werden im Sommer 2010 und jene des Aufenthaltsraums an der Berufsfachschule BFS im Jahre 2011 abgeschlossen.

2. *Gibt es eine Gesamtübersicht des bestehenden und projektierten Mensaangebots an den Basler Schulen und wird sie der Legislative zur Verfügung gestellt?*

Ja. In Kap. 1 ist das bestehende und projektierte Angebot beschrieben.

3. *Auf welche Schulen bzw. Schultypen ist der Fokus für Massnahmen im Bereich Mensabetrieb zu richten und warum?*

Die Mensen sind beschränkt auf die weiterführenden Schulen der Sekundarstufe II (Gymnasien, Fachmaturitätsschule, Berufsfachschulen). Die Schülerinnen und Schüler der Weiterbildungsschule sowie der Berufsfachschule BFS können diese Mensen ebenfalls nutzen.

Auf der Volksschulstufe werden keine Mensen, sondern Tagesschulen und Mittagstische geführt.

4. *Welche Planungen (Raumangebot, allfällige Betriebskosten und Investitionsbedarf) bestehen für Mensen an Basler Schulen?*

Die Planung ist abgeschlossen; die Investitionen werden 2011 getätigt sein. Die Raumkonzepte richten sich nach der Grösse der Schule und nach den begrenzten Räumlichkeiten. Wie in Kap. 1 erwähnt, übernimmt der Kanton die Investitionen, den Unterhalt und die Energiekosten. Die Mensen müssen betriebskostenneutral geführt werden. Zuschüsse gibt es nur für gesunde Verpflegung und Aufwendungen im Rahmen des Aufenthaltsraumkonzeptes im Umfang von CHF 500'000.

Für die seit 2007 realisierten Mensen waren folgende Investitionen nötig:

- Gymnasium Leonhard (2007): CHF 1.2 Mio.
Gymnasium Kirschgarten (2008): CHF 1.0 Mio.
Gymnasium Münsterplatz (2010): CHF 0.9 Mio.

5. Wird wegen des Kapazitätsausbaus bei den Schulmensen an anderer Stelle eingespart/kompensiert und wo?

Nein; aber der Wunsch der weiterführenden Schulen der Sekundarstufe II, an allen Standorten Mensen einzurichten, wurde auf dem Hintergrund der knappen Ressourcen an die Bedingung der Betriebskostenneutralität geknüpft.

6. Welche Rolle sollen die Schulen gegenüber ihren Mensen erhalten?

7. Gibt es einen Leistungsauftrag für den Mensabetrieb oder ist ein solcher vorgesehen?

Die Mensen sollen in den Schulbetrieb und in die Schulkultur integriert werden. Deshalb sind die Schulleitungen für den Betrieb verantwortlich und schliessen mit dem Mensabetreibern einen Leistungsvertrag ab. Das Betriebskonzept hat sich an einen vom Erziehungsdepartement gesetzten Rahmen zu halten.

8. Wer soll Vertragspartner bei der Einrichtung und Führung von Mensabetrieben sein?

9. Sind Partnerschaften („Joint Ventures“) denkbar?

Im Rahmen ihrer Betriebsteilautonomie und des Submissionsrechts können die Schulleitungen den Betreiber selber bestimmen.

10. Wie ist die Haftungspflicht geregelt?

Die Mensa gehört zum Schulbetrieb. Die Haftungsmodalitäten unterliegen damit den Bestimmungen des Kantons.

11. Wie wird den unterschiedlichen Bedürfnissen und Rahmenbedingungen der Schulen hinsichtlich Mensabetriebs Rechnung getragen?

Indem die Schulen über Teilautonomie im Bereich des Betriebskonzepts verfügen.

15. Wie soll die Preispolitik der Mensabetriebe aussehen?

Die Preispolitik ist in Kap. 1 zusammengefasst. Da die Schulleitungen zur Betriebskostenneutralität verpflichtet sind, liegt die Preispolitik in der Kompetenz der Schulleitungen. Für die Mittagsmenüs schreibt das Erziehungsdepartement in seinem Rahmenkonzept eine Minimal- sowie einen Maximalpreisvariante vor (CHF 6 bzw. CHF 9.50).

16. Ist vorgesehen, dass bei wirtschaftlicher Unrentabilität aus strukturellen Gründen stützende Massnahmen zum Tragen kommen, um eine Versorgung der Schulpflichtigen weiterhin zu ermöglichen?

Nein. Das ist aber auch nicht nötig. Das Führen einer Mensa gehört heute zum unverzichtbaren Angebot einer weiterführenden Schule. Die Schulen setzen deshalb alles daran, ihre Mensa attraktiv zu führen. Allerdings ist die Aufgabe anspruchsvoll. Gerade in der Innerstadt sind die Mensen einer harten Konkurrenz durch Fastfood-Anbieter ausgesetzt. Damit die Mensen dem Konkurrenzdruck standhalten und trotzdem eine gesunde Verpflegung und eine gute Aufenthaltsraumsituation anbieten können, unterstützt das Erziehungsdepartement die Mensen mit CHF 500'000 p.a. (vgl. Kap. 1).

17. Besteht ein Qualitätsmanagement, um ernährungswissenschaftlich ausgewogene Menüs zu garantieren?

Ja, das Erziehungsdepartement hat ein Rahmenkonzept für gesunde und genussvolle Ernährung erlassen. Die Schulleitungen überprüfen regelmässig die Qualität des Mensaangebots vor Ort.

2.2 Anzug Roland Engeler-Ohnemus und Konsorten betreffend Mensabetriebe an den Basler Schulen

Die Anzugstellenden fragen den Regierungsrat an...

1. ...ob er den einzelnen Schulstandorten eine obere Preisvorgabe (max. CHF 7.50) für die Abgabe eines vollwertigen, gesunden Tagesmenüs in den Schulmensen machen will.

Ja. Mindestens eine der angebotenen warmen Mahlzeiten darf den Betrag von CHF 6 nicht übersteigen. Das teuerste Menü wird für CHF 9.50 angeboten. Wird nach Gewicht gewogen, so müssen diese Angaben als Richtgrössen dienen. Die oben erwähnten Preisbeispiele zeigen, dass die Schulen mit dem Prinzip der Teilautonomie kreative Lösungen finden, die sowohl den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler gerecht werden als auch den vom Erziehungsdepartement vorgegebenen Minimalstandards.

2. ... ob er bereit ist, das Tagesmenü in den Mensen für die Schüler und Schülerinnen zu subventionieren, falls es zum obgenannten Maximalpreis - ohne Quersubventionierung durch den Verkauf von der Gesundheit nicht besonders zuträglichen Süssgetränken - nicht kostendeckend angeboten werden kann.

Nein. Es gehört zum Mensakonzept des Regierungsrates, dass die Mensen betriebskostenneutral geführt werden müssen und die Preispolitik deshalb innerhalb des gesetzten Rahmens in die Kompetenz der Schulleitung fällt. Das Erziehungsdepartement gewährt Zuschüsse an gesunde Verpflegung, an Ernährungsprojekte und an die Verbesserung der Aufenthaltsraumsituation (vgl. Kap. 1). Wie die Realität zeigt, ist die Abgabe eines preiswerten gesunden Menüs in der von den Anzugstellenden geforderten Preiskategorie möglich.

3. ... ob an weiteren Schulstandorten (Weiterbildungsschule, Berufsfachschule Basel) ein Bedarf für Aufenthaltsräume mit Verpflegungsmöglichkeiten (Schulmensen) besteht.

Wie oben ausgeführt, können bis 2011 an allen Standorten Aufenthaltsräume mit Verpflegungsmöglichkeiten geschaffen werden. Die Schülerinnen und Schüler der WBS sowie der Berufsfachschule BFS können die Mensen der Gymnasien besuchen.

3. Antrag

Auf Grund dieses Berichts beantragen wir Ihnen, den Anzug Christine Heuss und Konsorten betreffend Gesamtkonzept für Mensabetriebe an den Basler Schulen sowie den Anzug Roland Engeler-Ohnemus und Konsorten betreffend Mensabetriebe an den Basler Schulen als erledigt abzuschreiben.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Dr. Guy Morin
Präsident



Barbara Schüpbach-Guggenbühl
Staatschreiberin